

Gefüllte Muschelnudeln mit Spinat und Ricotta

50–55 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln hinzufügen. 4–5 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und auf einem Tablett/in einer Backform ausbreiten und abkühlen lassen.
2. Den Spinat waschen und trocknen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat, Salz und Pfeffer hinzugeben und anbraten, bis er schrumpft und das Wasser verdunstet ist. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen, dann den Spinat fein hacken.
3. In einer anderen Pfanne die gehackten Tomaten erhitzen, 1 EL Kotányi Grillgemüse Gewürz hinzufügen und 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und in eine runde Auflaufform (25 cm Durchmesser) oder eine rechteckige Form (25×20 cm) geben.
4. Ricotta, Parmesan, 1 EL Kotányi Grillgemüse Gewürz und gehackten Spinat in einer Schüssel vermengen und gut vermischen. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und in die Muscheln füllen. In der Auflaufform mit der Sauce anrichten und mit Alufolie abdecken. Ungefährt 30 Minuten im Ofen backen, danach mit Parmesan und frischem Thymian servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Große Muschelnudeln (Alternative: Canelloni oder Paccheri)
400 ml	Gehackte Tomaten
2 EL	Grill Gemüse
80 g	Babyspinat
1 EL	Olivenöl
250 g	Ricotta
70 g	Parmesan, gerieben
1 Prise	Himalayasalz
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen